

Secondo gli investigatori la casa era diventata un supermarket di stupefacenti. I vicini: «Il via vai era continuo»

Spaccio di droga, arrestati due giovani

Trovati hashish e coca in un appartamento di via Manna. Segnalati altri 5 ragazzi

di Corrado Barbacini

Erano tutti seduti attorno a un narghilé e stavano fumando marijuana nel salotto di un appartamento trasformato in una sorta di supermarket della droga. Sette ragazzi, tra i 17 e i 21 anni, tutti di buona famiglia, sono stati sorpresi dalle Fiamme gialle del Goa, il gruppo operativo antidroga. Due sono stati arrestati.

Il blitz è stato messo a segno l'altra sera. L'obiettivo dei finanzieri del Goa è stato un appartamento al secondo piano di un palazzo di via Ruggero Manna, a poche decine di metri dalla stazione ferroviaria proprio dove il giorno prima era stata trovata da un senzatetto un cartoccio con due etti di cocaina.

In carcere sono finiti Fabio Depingente, studente universitario, affittuario dell'appartamento e Oscar Mocenigo, anche lui studente, residente a Duino. Sotto sequestro penale l'alloggio. Nella casa sono stati trovati un discreto quantitativo di marijuana e una decina di grammi di cocaina. La «neve» era nascosta dietro a uno specchio che era appoggiato alla rete a doghe del letto. L'erba invece è stata rinvenuta in una scatola in legno nascosta all'interno di una vecchia macchina da cucire. Nello zaino di Oscar Mocenigo è stato trovato anche un involucro contenente un etto e mezzo di hashish.

L'operazione coordinata dalla procura è scattata dopo un'indagine durata diversi mesi. Nelle ultime settimane i finanzieri hanno tenuto sotto controllo l'appartamento situato in un condominio prevalentemente abitato da anziani e famiglie. Hanno visto giovani entrare nel portone dello stabile a tutte le ore del giorno e della notte. Ma hanno anche intercettato le telefonate di Fabio Depingente. Quando hanno avuto

la conferma che si stava svolgendo un festino a base di droga, sono partiti all'azione. Hanno suonato il campanello e quando Fabio Depingente ha aperto è scattata l'operazione. Qualcuno ha anche tentato di scappare, ma è stato bloccato dai militari.

Qualche abitante dello stabile svegliato per i rumori si è precipitato sulle scale e ha assistito alla scena. Ogni ragazzo è stato accompagnato nella caserma di via Giulia dove è stato interrogato fino a tarda notte. A tutti è stata posta la stessa domanda: «Di chi era la droga trovata nella casa?». Gli altri cinque ragazzi sorpresi mentre fumavano sono stati segnalati alla prefettura.

Ieri mattina Fabio Depingente e Oscar Mocenigo, assistiti rispettivamente dagli avvocati Giovanni Borgna e Laura Luzzatto, sono stati interrogati dal Gip Enzo Truncellito. «Della cocaina non so nulla. Nella casa c'è sempre stato un grande via vai di ragazzi. Non so chi possa averla nascosta», ha spiegato Depingente. Non ha potuto negare l'evidenza: «Stavamo fumando mentre giocavamo alla playstation».

Per entrambi gli arrestati il giudice ha confermato la misura cautelare in carcere concedendo i domiciliari a partire dal 12 dicembre.

«Eccome se li conosco quei giovani. Li vedevo sempre per le scale. C'era un traffico incredibile. Ogni notte in quella casa c'era una confusione spaventosa. Musica a volume alto. Non mi meraviglio proprio di quello che è successo». Le parole sono della vicina di casa di Fabio Depingente. E un'anziana che abita nell'appartamento davanti a quello sequestrato dalla Guardia di finanza. «Me lo ricordo quel ragazzo. Non salutava mai. Posso dire che ogni giorno ad ogni ora c'era gente per le scale», racconta un'altra vicina.



L'ingresso dell'appartamento posto sotto sequestro (Sterle)



I finanzieri durante la perquisizione

Furio Mattiussi, il titolare dell'omonima società di gestione al centro di uno «sbilancio» di 750 mila euro

L'amministratore di stabili si difende: «Sono innocente, pronto a saldare tutto»

«Non ho rubato un soldo ai condomini che ho amministrato nel corso di questi anni e chiuderò a testa alta il rapporto professionale con tutti loro. Sono pulito e i soldi eventualmente dovuti, saranno puntualmente pagati con il ricavato della vendita dell'appartamento e dei due garage che possiedo in via Crispi 79».

Furio Mattiussi, 52 anni, titolare dell'omonima società di amministrazione di stabili al centro di uno «sbilancio» stimato in 750 mila euro, ieri in serata si è presentato nella sede del Piccolo e ha raccontato la sua verità protestando la sua innocenza e buona fede.

Nei giorni scorsi Mattiussi era lontano da Trieste e appena ieri, al momento del rientro - assicura - ha percepito le dimensioni e l'intensità della tempesta giudiziaria in cui è coinvolto. A quel punto ha deciso di raccontare la sua versione su quanto è accaduto. «Sono in questa situazione

perché non ho fatto in tempo a spedire a un buon numero di miei amministratori i bollettini di pagamento. Ecco la ragione dei mancati pagamenti. Lo confermo, mi trovo in grande arretrato e ad alcuni condomini devo ancora chiedere il saldo per il 2005. Sono solo nel mio ufficio, non ho più collaboratori o segretarie perché lavoro come un artigiano che fa tutto da solo. Mi trovo in questa situazione dal 2003 - racconta ancora Furio Mattiussi - quando la Procura della Repubblica ha aperto un'inchiesta sulla mia attività di amministratore di 277 appartamenti del complesso di Altura. Il processo di primo grado non è ancora concluso ma le perizie contabili che sono state redatte dal dottor Marco Rocco su incarico del giudice Paolo Vascotto hanno dimostrato che non ho preso un soldo. Anzi è emerso in modo incontrovertibile che spesso ho pagato con denaro



Uno scorcio di Altura

uscito: tra queste ne ho trovate alcune a mio favore ma non rappresentavano altro che le restituzioni delle somme che avevo anticipato. Invece le hanno interpretate come appropriazioni indebite».

Continua a raccontare la sua versione l'amministratore di stabili: «Da tre anni mi sto difendendo in ogni sede da queste accuse e a causa di questa inchiesta ho perso il 50 per cento della clientela. Da Altura mi è arrivato il primo siluro e proprio lì è iniziata la mia Odissea».

«Un altro equivoco - spiega ancora Furio Mattiussi - è nato dal mancato pagamento di un paio di rate del mutuo che avevo sottoscritto con una banca. Poi si sono fatti avanti i fornitori, ma ribadisco che i soldi arriveranno perché sto spendendo i bollettini di pagamento e sono intenzionato a vendere il mio appartamento assieme ai due garage».

c.e.

Intervenuti carabinieri e polizia

Violenta rissa fra cinque minori in piazza Goldoni

Violenta rissa tra minorenni in pieno centro. È successo l'altra sera in piazza Goldoni. Per bloccare i cinque ragazzini è stato necessario l'intervento di tre pattuglie dei carabinieri e di una della squadra volante della polizia.

I cinque ragazzi, tutti tra i 16 e i 17 anni, nomadi abitanti nel campo di via Pietraferata, a Borgo San Sergio, non hanno comunque riportato ferite serie nel corso della zuffa. In sostanza, qualche ematoma e qualche lieve abrasione ma nessuno ha fatto ricorso alle cure dei sanitari dell'ospedale. Né è stata nemmeno sporta querela.

Dopo essere stati fermati i ragazzi sono stati accompagnati in caserma in via dell'Istria e quindi al campo nomadi. Sull'episodio avvenuto in Piazza Goldoni ora c'è solo una segnalazione di intervento di carabinieri e polizia. Nessuna denuncia alla procura per i minori.

A dare l'allarme sono stati alcuni passanti che spaventati dall'accanimento della scanzottata hanno telefonato ai carabinieri. Chi passava in quel momento

in piazza Goldoni ha raccontato di aver visto volare calci e pugni.

Un ragazzo è stato bloccato da altri due mentre un terzo gli ha piazzato un diretto al volto.

Non è stato facile per i militari sopraggiunti immobilizzare i cinque minorenni. Sono stati chiamati rinforzi, è intervenuta anche una volante della polizia, e alla fine i ragazzi sono stati condotti alla ragione e accompagnati al comando di via dell'Istria. Sono stati trattenuti in caserma fino a tarda notte.

Di fronte all'incalzare delle domande degli investigatori, tuttavia, i minori non hanno voluto spiegare quali siano state le ragioni che hanno scatenato la violenta rissa.

L'unico elemento certo è che i cinque protagonisti della scanzottata in piazza Goldoni erano completamente ubriachi.

i pannelli di marinosterlefoto

li trovi da

foto reflex

via settefontane, 33a
tel. 040.948321

nell'originalità il regalo

www.marinosterlefoto.com



Solo a novembre la nuova

È il momento di essere superiore.

La nuova Mazda3 è tua con 100 euro al mese e inizi a pagare da febbraio 2007.*

Sentiti superiore. La nuova Mazda3 è ancora di più: più versioni, più dotazioni, più motori, più scelta.

Sentiti superiore, perché la nuova Mazda3 ha nuovi motori benzina 1.4, 1.6 e 2.0 fino a 150 CV e 1.6 turbodiesel common rail multi iniezione fino a 109 CV con filtro antiparticolato di serie.

E come se non bastasse anche MPS, con il potente motore turbo 2.3 a iniezione diretta da 260 CV. Sentiti superiore, perché ti sembrerà di viaggiare su un'auto di classe superiore con un insonorizzazione senza paragoni e la migliore colonna sonora per i tuoi viaggi: il sistema audio Bose Sound System. Sentiti superiore, perché quando la guidi sei tutt'uno con la strada, grazie al controllo dinamico della stabilità (DSC) di serie su tutta la gamma e alle sospensioni posteriori multi-link. Sentiti superiore, perché a novembre la nuova Mazda3 è tua con 100 euro al mese. Ma attento, può causare complesso di superiorità.

Il tempo stringe, non fartela scappare.

800-166115

*Esempio di finanziamento con Mazda Advantage per Mazda3 Net 1.4 benzina: 15.070 euro prezzo chiavi in mano IPT escluso; anticipo 4.652,99 euro, capitale finanziato 9.265,73 euro (comprensivo di spese amministrative, assicurazione sul credito, incendio e furto), 24 rate mensili da 100 euro, Valore Futuro Garantito 7.384,30 euro, Tan 2,99%, Taeg 4,59%. Salvo approvazione Mazda Bank



AUTOPIU' SPA

concessionario MAZDA - Via Pontebbana 50 - Fiume Veneto - PORDENONE - tel. 0434 - 957970
MAZDA TRIESTE - Via Caboto 24 - TRIESTE - Tel. 040 - 3898147

That's Zoom Zoom.



NOVEMBRE: CAMPAGNA PREVENZIONE UDITO

Il Direttore Generale invita alla **MAICO** di **Trieste, Gorizia e Monfalcone**

a fare la prova gratuita dell'udito entro il 30 novembre

Dott. Paolo Ferrero
Direttore Generale Maico Italia



Maico invita tutti a venirci a trovare nel Centro di **TRIESTE** via Carducci, 45 - tel. 040 772807 • **GORIZIA**, via Gen. Cascino, 5/a tel. 0481/539686 • **MONFALCONE**, via Nino Bixio, 3 tel. 0481/414262. Maico è sempre più vicina a coloro che vogliono **sentire per capire**, per ottenere questo ambito traguardo "Sentire per Capire" nel centro MAICO troverete le più moderne e sofisticate strumentazioni audiologiche che saranno il mezzo per aiutarci a capire come farvi sentire.

Troverete tutta l'esperienza accumulata dal 1937, con l'entusiasmo dei giovani che guardano al futuro. Tra le curiosità tecnologiche alla Maico c'è il videotoscopio con il quale siete invitati a fare un viaggio dentro il vostro condotto uditivo; potrete avere l'emozione di vedere nel monitor il vostro orecchio fino alla membrana timpanica. Lo staff di MAICO vi invita a fare una prova d'udito gratuita entro il 30 novembre. In occasione del rinnovo, abbiamo riservato per tutti coloro che ci verranno a trovare un simpatico omaggio, come segno di ringraziamento. Ricordiamo che anche nel nostro centro MAICO potrete trovare l'esperto in acufene (ronzio, fruscio, fischietto che sentiamo solo noi), un disturbo che incide molto negativamente sulla qualità di vita, che oggi si può migliorare con la TRT.

Sono sempre validi i nostri servizi a domicilio, gratuiti e senza impegno:

- 1) Prova gratuita per l'udito;
- 2) RAG (Riadattamento Acustico Graduale);
- 3) Assistenza a domicilio;
- 4) Procedura Programmatica, il nostro servizio esclusivo per coloro che hanno già dovuto ricorrere all'apparecchio acustico, per renderlo ottimale.

TRIESTE,
via Carducci, 45 - tel. 040 772807
GORIZIA,
via Gen. Cascino, 5/a - tel. 0481/539686
MONFALCONE,
via Nino Bixio, 3 - tel. 0481/414262



TRIESTE via Carducci, 45 - tel. 040 772807
da lunedì a venerdì 9.00 - 13.00 • 15.30 - 19.00
e sabato mattina



GORIZIA via Gen. Cascino, 5/a
tel. 0481/539686
da lunedì a venerdì 9.00 - 13.00

MONFALCONE

via Nino Bixio, 3
tel. 0481/414262
da lunedì a venerdì
9.00 - 13.00
14.00 - 18.00

Gli apparecchi acustici del futuro

L'aiuto migliore per il tuo udito è

Si è ricorsi all'uso della tecnologia per migliorare la comprensione del parlato fin dagli anni '30 con l'uso degli apparecchi acustici grandi, pesanti e poco selettivi tra rumore e voce. Nel corso dei decenni abbiamo visto una evoluzione che ci ha portato a tecnologie sempre più sofisticate e integrate. Negli anni '90 c'è stato l'avvento della tecnologia digitale che tanto ha aiutato nel far comprendere sempre meglio le parole ai deboli di udito. Agli inizi del 2005, anche l'uso del laser ci ha permesso di rendere sempre più sofisticati e precisi gli adattamenti protesici al canale uditivo; con l'eccellenza sonora raggiunta possiamo affermare che moltissime perdite acustiche possono trarre beneficio dagli apparecchi acustici, per migliorare la comprensione delle parole e la direzionalità del suono. E nel 2006 è nato l'apparecchio a orecchio aperto che risolve il problema del rimbombo e del fischio. Si è lavorato molto dal punto di vista estetico perché l'estetica è un elemento di miglioramento psicologico importante per tutti coloro che necessitano di un sistema uditivo.

EVOLUZIONE ESTETICA



B.T.E. apparecchio acustico retroauricolare nato negli anni '30. I.T.C. apparecchio acustico nel condotto, nato negli anni '90. B.T.E. apparecchio acustico a orecchio aperto, nato dalla ricerca tecnologica dei laboratori più avanzati del 2006.

Abbiamo qui sopra messo a confronto i vari tipi di protesi e sarà facile notare come con le ultime novità il problema estetico si possa dire risolto. Come vedete il risultato estetico raggiunto oggi è molto gratificante ma soprattutto con questa nuova generazione di apparecchi riusciamo a risolvere tanti altri problemi dal fischio, al rimbombo della propria voce, tutto con una qualità sonora che vi stupirà. Venite a provarli entro il 30 NOVEMBRE alla Maico di TRIESTE via Carducci, 45 - tel. 040 772807 • GORIZIA, via Gen. Cascino, 5/a tel. 0481/539686 • MONFALCONE, via Nino Bixio, 3 tel. 0481/414262

ACUFENE: quel FASTIDIOSO

ronzio, rumore, fischio all'orecchio

I dati più recenti affermano che circa il 15% della popolazione è colpita in forma più o meno costante da un fastidioso "fischietto" o fruscio alle orecchie. Se fossimo costretti a sentire quel rumore notte e giorno per giorni e mesi, l'innocuo ronzio si trasformerebbe in un suono insopportabile capace di farci perdere il sonno, nonché la concentrazione e la capacità di svolgere anche le più semplici attività di vita quotidiana.

Alla fine degli anni '80 il modello neurofisiologico per il trattamento degli acufeni ha portato allo sviluppo della terapia TRT basata essenzialmente "sull'abituazione" del paziente alla percezione degli acufeni. Il centro MAICO è specializzato nell'applicazione dei mezzi tecnologici necessari per lo svolgimento dell'innovativa TRT. Secondo il Professore Jastreboff tutti i segnali presenti nelle vie uditive sono sottoposti dal cervello a un controllo, o meglio a un filtraggio attivo, prima di arrivare allo stato di coscienza. La terapia di riallineamento prevede una serie di sedute con l'audiologo, e importanti ausili tecnologici come il miscelatore (ricordiamo che non è un apparecchio acustico), un insieme di minuscoli circuiti elettronici, applicati dietro e dentro all'orecchio. Per informazioni vieni alla MAICO Centro Specializzato per gli acufeni, TRT e TINNITTOOL (laser).



TRIESTE, via Carducci, 45 - tel. 040 772807
GORIZIA, via Gen. Cascino, 5/a - tel. 0481/539686
MONFALCONE, via Nino Bixio, 3 - tel. 0481/414262



LE CARTE, DA SEMPRE IL GIOCO PIÙ AMATO.



MERCANTE IN FIERA



CARTE FRANCESI

LE ORIGINALI

- 4 confezioni complete: astuccio singolo;
- plastificazione impermeabile;
- stampa al carboncino; duplex di 320 g/mq.

Arrivano "Le Cartafeste": le prestigiose carte Modiano per giocare al Mercante in Fiera, Ramino, Poker e Bridge e molto altro ancora. 4 confezioni complete con le istruzioni per giocare e i punteggi. Le carte da gioco da regalarsi e regalare per festeggiare al meglio il Natale.

Da sabato 2 dicembre il "Mercante in Fiera"
il 1° mazzo completo a € 3,90 in più con **IL PICCOLO**

Locanda Gaudemus

Aperto tutto il mese di dicembre
Si accettano prenotazioni per il pranzo di Natale

Tradizione e genuinità in un ambiente accogliente e raffinato

Menù degustazione a base di carne o pesce e selezione di formaggi del Carso

Inoltre servizio Catering per i Vostri banchetti e party

Sistiana, 57 - Duino Aurisina - TS
Tel. 040/299255
www.gaudemus.com

Carlsberg Beer

presenta

THE DUKE in Jazz

Uniredi Venerdi Sabato Domica

RISTORANTE TOKYO

日本料理

SPECIALITÀ GIAPPONESI

SUSHI TEPPANYAKI

via Gatteri, 10 - Trieste
Tel. 040 630814

chiuso il lunedì
12.00 - 15.00 - 19.00 - 24.00

RISTORANTI

Il carrello fumante dei bolliti

A cura della
Manzoni & C. Pubblicità

Metto in una gran pignatta tutte le carni: un capponi nettato; un chilo di spuntature di lombo di bue; un garretto di vitello; cotenne, zampetti e testina di vitello; salsicce e un cotechino di maiale, quest'ultimo punzecchiato e già sbollentato per un'ora. Le copro abbondantemente di acqua fredda. Faccio prendere l'ebollizione a calore moderato, schiumo sovente e aggiungo le verdure aromatiche. Condisco con un poco di sale grosso e continuo la cottura sempre a calore moderato. Appena cotto il capponi lo sgocciolo (tenendolo in caldo) e man mano, faccio lo stesso con tutte le altre carni arrivate al punto di cottura. Servo il bollito quanto più è caldo possibile, con verdure diverse di stagione (ben nettate e lessate in un poco di brodo),

Secondo i Cavalieri della Confraternita del Bollito Misto, in un carrello doc devono esserci sette tagli diversi di bue e sette tagli di animali "ornamentali" con sette diverse salse



con la mostarda di Cremona e con patate lessate". Così era il bollito doc per Luigi Veronelli, come si legge nel libro "La Pacciada" scritto con Gianni Brera. (Per chi non lo sapesse il bollito si differenzia dal lessato in quanto "insieme a tagli di carne da accompagnare con salse e

mostarde" mentre il lessato è semplicemente un pezzo di carne bollita). Sono questi i mesi del carrello fumante, alla cui tutela si dedicano i Cavalieri della Confraternita del Bollito Misto, un gruppo di esperti appassionati che un giovedì al mese si sposta da un ristorante

all'altro dell'Italia del Nord per assaggiare la pietanza preferita. Per gli adoratori del bollito il quattordici è il numero perfetto: infatti secondo la ricetta piemontese, di Carrù, borgo del Cuneese dove si tiene la Fiera del Bue Grasso, devono esserci sette tagli di bue locale a cui vanno aggiunti sette tagli di altri animali, "ornamentali" rigorosamente bolliti a parte. Indispensabile complemento le sette salse della tradizione e quattro contorni. Le regole di preparazione prevedono che l'acqua usata debba coprire appena le carni, che la cottura sia lenta (un'ora per ogni chilo di tagli bovini), il sale esclusivamente del tipo marino grosso. Il consiglio è di consumare del brodino un paio d'ore prima per aprire lo stomaco e un altro brodino subito dopo per favorire la digestione.

A ogni vino il suo bicchiere



(courtesy: Mikasa Oenology)
Si chiama Open up il nuovo bicchiere dal design emozionale: ideale per liberare gli aromi dei vini giovani

Si chiama Open up, il nuovo bicchiere da vino dalla forma elegante e tecnica: rompe le molecole e libera gli aromi dei vini giovani. Per un vero piacere dei sensi. E' la prima linea della nuova collezione pensata sia per gli appassionati, sia per coloro che desiderano avvicinarsi al mondo dell'enologia. Per questa collezione il centro di ricerca e sviluppo di Arc International, leader mondiale con 180 anni di storia, know-how e tecnologia nel vetro, ha creato un materiale di nuova generazione, dalla formula esclusiva: lo Kwarx®, di assoluta trasparenza e inalterabile brillantezza e resistenza anche dopo molti lavaggi. Possiede inoltre un'eccellente resistenza meccanica, dovuta a struttura e

composizione. Il bevante tagliato a freddo che si restringe fa sì che gli aromi si concentrino e guida meglio il vino alla bocca, la paraison importante, dalla linea spezzata, permette un'ossigenazione immediata e uno sviluppo ottimale degli aromi. L'equilibrio dei volumi e lo stelo sottile consentono una migliore presa, la forma stessa della coppa rende facile dosare la giusta quantità di vino. La gamma prevede sei formati: Effervescente per champagne e spumanti, Rotondo, per vini contemporanei e freschi come lo Chardonnay, Tannico per degustare vini potenti e tannici, Soft per valorizzare bouquet delicati, raffinati, luminosi e carnosi come quelli del Pinot nero.

La mostarda



La mostarda è una confettura di frutta candita (con sciroppo di zucchero) e speziata (con farina di senape). Il termine deriva dal latino mustum ardens, che definiva una preparazione alimentare decisamente piccante. È un prodotto tipico lombardo, in particolare della cucina mantovana. Le prime notizie su questo alimento sono contenute in alcuni documenti risalenti al tempo dei Gonzaga, sulle cui tavole occupava un posto d'onore. Per la preparazione della mostarda si utilizzano perlopiù mele e le pere acerbe, zucchero e senape liquida.

Si mangia al bancone

Mangiare al tavolo non è più di moda nei ristoranti modaioli di New York. Oggi fa tendenza mangiare al banco, su uno sgabello alto, faccia a faccia con il cameriere e gomito a gomito con il vicino. Esattamente come si era visto finora nei films ma solo per i bar. Sembra che questa atmosfera informale faciliti la socializzazione per i molti singles costretti ad andare a cena da soli.

Il paté e la "terrine"

"Preparazione a base di carni o altro, crema e salsa, passata al setaccio". E' questa la definizione, sommaria e riduttiva, del paté secondo lo Zingarelli. In realtà il paté è una delle glorie della cucina francese: ogni chef dedica cure particolari al "paté maison", cercando di creare una ricetta personale preparata generalmente con pollo, anatra o cacciagione. Ora il paté si sta diffondendo anche dalle nostre parti come raffinato antipasto per le cene importanti. Con questo termine vengono definite diverse preparazioni, che possono avere come materia prima carne o pesce, più o meno finemente tritati e amalgamati



con diversi ingredienti con funzione anche di "leganti". Rientrano infatti nella definizione, oltre che i veri e propri freddi, anche le mousse e le terrine. Tutti piatti caratterizzati dalla fine macinatura, ed eventualmente dalla setacciatura (oggi, con l'uso del mixer, non più necessaria) della materia prima principale; serviti freddi, possono essere ricoperti di gelatina, di pancetta, o preparati come un "pasticcio" in uno stampo foderato di pane a cassetta.

CHEF ROBERTO CAPASSI

BOCCONEDORO

PRANZI E CENE
SPECIALITÀ PESCE
BANCHETTI DI LUXURY

CI TROVI QUI:
VIA ZANELLA 9
(SOTTO L'UNIVERSITÀ NUOVA)

PER INFO E PRENOTAZIONI TEL. 040 5199687 - TEL. 347 1058997

SPATEN
München

BUFFET & BIRRERIA RUDY
di Rudy Franza

Specialità piatti Bavaresi e Triestini

APPUNTAMENTI DI DICEMBRE

16/12 FLAVIO FURIAN
con musica, cabaret e imitazioni

22/12 Aspettando Natale
con le MITICHE PIRIE

29/12 Aspettando Capodanno
con le MITICHE PIRIE

TEL. 040/334425 - 040/334426
www.rudytrieste.it

BIRRERIA BUFFET AL VECIO CANAL

BUFFET CON CUCINA
TIPICA
TRIESTINA
ITALIANA E CENE

BIRRA ARTIGIANALE
TEDESCA
AUERBRAU
VARIA SCELTA
VINI

Piazza Ponterosso, 2
Cell. 3386377697
Tel. 040/3728797

APERTO DALLE 10.00 ALLE 02.00
A DICEMBRE APERTO ANCHE LA DOMENICA

RISTOPIZZA GRILL & BAR

Salvia & Rosmarino
(Centro Benessere Avalon)

Week-end all'insegna delle pizze e delle ottime carni alla griglia e della musica dal vivo

In settimana cucina degustazione a base di carne e pesce

Borgo Grotta Gigante 42/B 34010 Sgonico
info su date ed eventi Tel. 040 2028033

Birreria Belga - Pub MARTIN'S

nuova gestione

Ristorante e cucina brasiliana

Tutti i venerdì serata brasiliana e musica dal vivo con il cantante "CARVALHO BILHO"

Si accettano prenotazioni per il veglione di Capodanno

PIAZZA DELLA LIBERTÀ, 3/A - TRIESTE
TEL. 040/364927

